

«Erbëtte»

Nome scientifico *Fragaria vesca* L.

Nome volgare Fragola di bosco

Nome dialettale fròla

Come si raccoglie

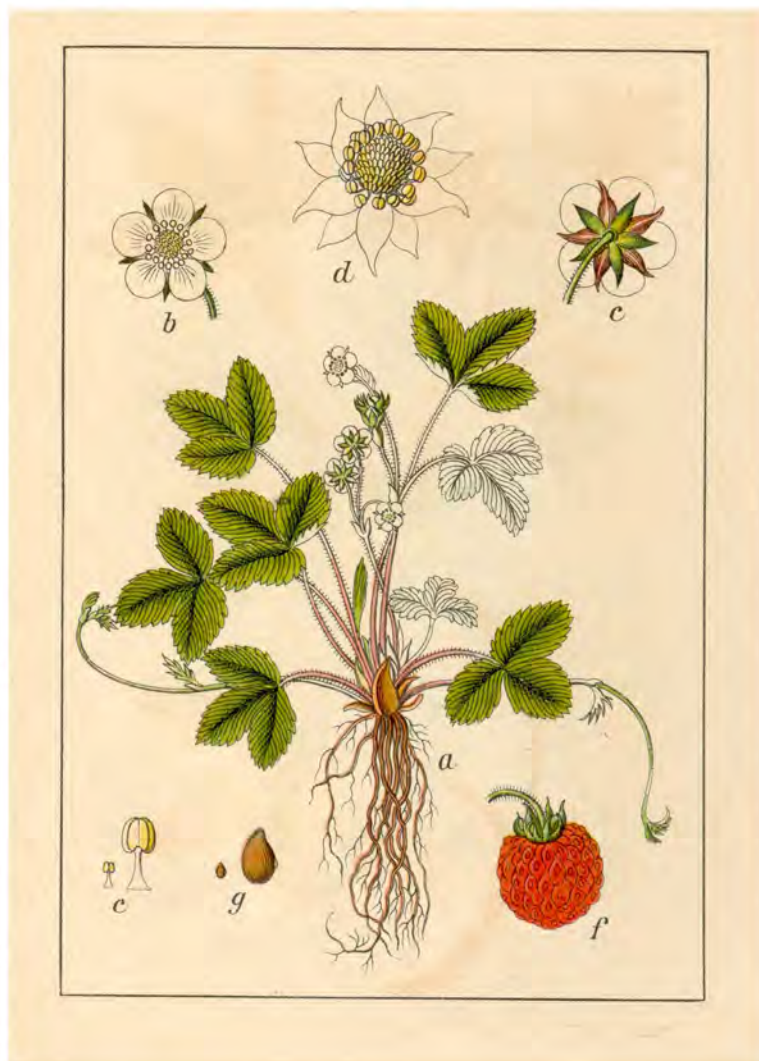
A primavera si raccolgono le foglie giovani e in estate i profumati frutti rossi

Gastronomia

Le foglie possono esser utilizzate in tisane o minestre, mentre i frutti mangiati freschi oppure usati per marmellate e sciroppi

Curiosità

Nella tradizione popolare si riteneva che il frutto avesse virtù magiche, in particolare la realizzazione di una cintura composta da foglie di fragola raccolte il 24 giugno nella notte di San Giovanni ed essiccate, avrebbe protetto chiunque l'avesse indossata



La ricetta

Crema alle fragole

Pulire, lavare e lasciare asciugare 300 gr di fragoline. Incorporare 150 gr di zucchero a velo, 250 gr di panna fresca, 240 gr di latte intero e 2 cucchiaini di torrone alle mandorle. Porre il recipiente a bagnomaria, mescolare, cuocere sino a quando il composto tenderà ad addensarsi. Versare nelle tazze o coppette e lasciare raffreddare. Accompagnare con biscotti tradizionali.